

## Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2022



Année après année, avec cette cuvée Les Argiles généreuse et sensuelle, lumineuse et parcourue d'une superbe énergie minérale et épicée, François Chidaine montre à quel point l'appellation Vouvray a tout à gagner à voir ses terroirs magnifiés par des vigneron de talent... plutôt que de les contraindre à « sortir » de l'AOC au motif que le vin est vinifié dans un chai installé sur la commune limitrophe de Montlouis...

Mais après tout, peu importe la "classification", revenons à l'essentiel, le vin ! François Chidaine cultive ici, suivant les principes de la biodynamie, plusieurs parcelles de vignes d'une quarantaine d'années, occupant des sols d'argiles profondes mêlées à des craies blanches. Le chenin, arrivé à parfaite maturité, nous transmet, dans un équilibre magistral, le meilleur des deux mondes : d'un côté, la densité, la générosité fruitée et sensuelle des argiles, de l'autre, l'énergie verticale et épicée des calcaires.

Sur ce très beau millésime 2022, François reste fidèle à une vinification naturelle, sur levures indigènes et sans malolactique, suivie d'un élevage sur lies fines, en demi-muids de 600 litres, contenant traditionnels de la Touraine dont il maîtrise comme personne la subtilité.

Le nez se fait d'abord discret avant de livrer une belle palette d'arômes de petits agrumes. On perçoit le citron vert et la mandarine. Ces fruits chargés de jus frais, auxquels s'ajoutent maintenant la poire et la mirabelle, sont bientôt mâtinées d'expressions florales tendres. Ces dernières s'insinuent en vous sur la pointe des pieds, exposant délicatement quelques notes de muguet, de chèvrefeuille, relevées d'une pincée de gingembre et d'un peu de baie de genièvre. Après avoir reposé le verre, vous percevrez encore des notes de bergamote et de menthe. Le sol n'est pas absent du paysage, délivrant de subtiles nuances crayeuses, qui contribuent à la sensation de fraîcheur qui s'élève du verre.

Les fleurs reviennent en bouche. Elles composent un tapis de pétales, délicat et ouaté, sur lequel s'étirent de beaux fruits pulpeux. La pêche, la poire Passe-Crassane et une once de coing irriguent les papilles de leur jus dense et fin. Le milieu de bouche convoque des épices, entre poivre et baie de genièvre, mais également d'élégantes touches de miel, de gelée de coing et d'abricot sec. La finale énergique invite une matière poudreuse et crayeuse à tapisser le palais, délivrant une salinité parfaitement sapide. C'est ciselé et puissant à la fois.

Un tartare de Saint-Jacques ou de bar aux herbes fines tout comme des huîtres de Vendée au citron confit siéront parfaitement à ce chenin vovrillon gourmand et effilé. Si vous optez pour la simplicité bistronomique, choisissez un hareng pomme à l'huile.

# LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

@Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Domaine François Chidaine - Les Argiles Sec - 2022



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante

Nez : Tonique et frais : citron vert, mandarine, poire, mirabelle, muguet, chèvrefeuille, gingembre, baie de genièvre, bergamote, menthe, subtiles nuances crayeuses.

Bouche : Tapis de pétales, délicat et ouaté, sur lequel s'étirent de beaux fruits pulpeux (pêche, poire Crassane, coing), épices (poivre, baie de genièvre), élégantes touches de miel, de gelée de coing et d'abricot sec. Finale tonique, saline et sapide.

Accords mets-vins : Un tartare de Saint-Jacques ou de bar aux herbes fines et des huîtres de Vendée au citron confit. Si vous optez pour la simplicité bistronomique, choisissez un hareng pomme à l'huile.



### Conseils de service

À consommer :  
Entre 2025 et 2034

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure ou carafage rapide



### Caractéristiques techniques

Appellation : Vin de France

Millésime : 2022

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chenin

Culture : Biologique et biodynamique